Er farne dece menestre Togli tre pani & getta via la crosta colcoltello & grattalo molto bene & ponilo sopra vna tauola & ponegli in torno vna libra & mezza di farina bella/ & mitti col dutto pane quattro ó cinque oua/ & batti molto bene insieme colcoltello rasciucando continuamente il pane cõ la dutta farina Et quãdo parr. ch sia menuto como anesi cõ fetti poni ogni cosa sopra lastamegnia & caccia fore la farina/ & il pane ch resta ponilo asciucchar Et quando la uorrai cocer cocilo con brodo di carne/ o di bon pollo/ Et fa ch sia vn pocho giallo di Zafrano/ & fallo bollire ad agio per spatio de mezza hora/ & mitti sopra le menestre vn pocho dicaso & di spetie.

Cocer Zucche.

Ondale como vogliono esser/ & poi cocile con brodo di carne/ o vero con acqua & metteui vn pocha de cipolla secundo la quantita ch tu uorrai far Et quãdo parera cotta cacciala fore/ & passa ogni cosa per lacocchiara straforata/ o vero pistalle molto bene/ & metteli a cocere in vna pignatta cõ brodo grasso/ & cõ vn pocho dagresto Et siano vn pocho gialle di Zafrano/ Et quando sono cotte Toglile dal focho & lasciale vn pocho refredar/ Dapoi togli di rossi doua secundo laquantita & sbattili cõ vn pocho di caso vecchio & gittagli i le dutte Zucche menando continuamente colcocchiaro Accio ch nõ si prendano/ & fa le menestre & metteui sopra spetie dolci.

Zucche con latte damandole.

A cocer le zucche cõ acqua/ & poi caccia fõr lacqua quanto piu poterai/ & passale p lastamegnia/ ó per lacocchiara forata/ & mitti abollire cõ lo dutto late & con Zuccharo/ & cõ vn pocho dagresto secũdo il gusto del patrone.

Carabazze a la catalan.

Iglia lecarabazze cioe/ le zucche/ & nettale molto bene/ & mettiui dentro i vna pignatta ch sia ascutta cõ bon lardo battuto/ & mitti la dutta pignatta sopra la brascia remota dal focho & falla bollir menando continuamẽte colcocchiaro/ Et uogliono bollir i questa forma per spatio de quattro hor Et poi habi de bon brodo grasso fatto giallo cõ vn pocho di Zafrano & mettilo dentro giongendoui del Zuccharo & dele spetie dolci cõ vn pocho dagresto secundo il gusto del tuo Signor/ o daltri/ Et como ducemo di sopra nel primo capitolo dele zucche gli poi metter qualch rosso douo battuto cõ vn pocho di bon caso vecchio.

Fauc freschc con brodo di carne.

Iglia le fauc & mondale cõ lacqua calda co-